7455.0805

OWNERS MANUAL CANDY FLOSS MACHINE

GEBRUIKERS HANDLEIDING SUIKERSPINMACHINE

LE MODE D'EMPLOI GRILL DE MACHINE BARBE À PAPA

GEBRAUCHSANWEISUNG ZUCHERWATTEMASCHINE

COMBISTEEL CATERING EQUIPMENT
Laagraven 53
3439 LL Nieuwegein/ The Netherlands
T. +31 (0) 30 285 00 90
F. +31 (0) 30 285 00 95
E. info@combisteel.com
W.www.combisteel.com

CombiSteel
CATERING EQUIPMENT

Candy floss Machine

Instruction Book

7455.0805

Please read the introduction before using it

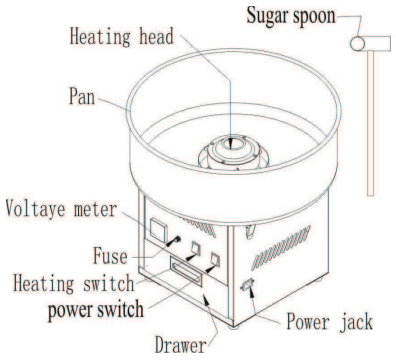
1. Brief Introduction

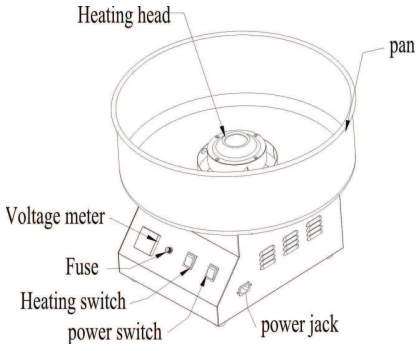
This machine which use the sugar as the main material, with some other ingredient, can make various flavor and colorful candy floss. The product will not be the simple white candy floss but the one of different color, like red, yellow, green, strawberry, peach, watermelon,
liche, mango. It will be not only healthy but also delicious.

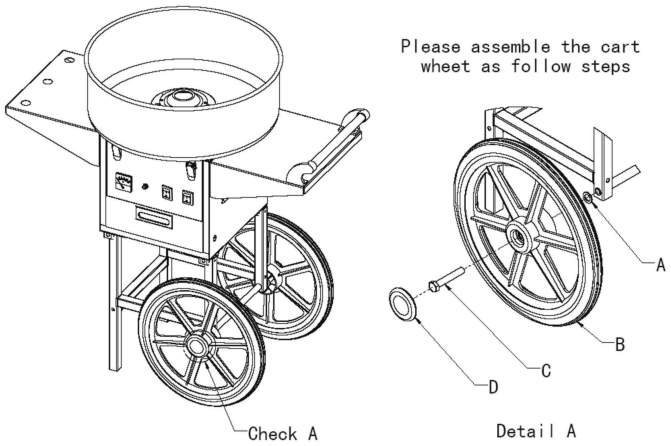
2. Main parameter

Model	7455.0805
Dimension	520X520X500
Heating power	1000W
Motor power	80W
Electric voltage	220V/110V
Frequency	50Hz/60Hz
Yield	1 / 30sec

3. Structure of machine







4. Preparation

1. Please read the instruction book carefully before using, know the machine structure, performance, main spare parts, and safety operation as well, then we can make good use of this machine, get a better working affection.
2. After taking the machine out of the packing carton, fit the spare parts to the right place.
3. The user should clean the heating head and the stainless steel pan firstly, the water will be thrown out when the head runs, then swept it with soft cloth.
4. This machine should be put on the strong worktable, and also should have a suitable distance with the ground.
5. Before turn on the machine, the user should check whether the electric voltage is same with the machine voltage, whether the electrical outlet meet the safety standard, whether you have installed the switch of creep age protecting.

5. Operating instructions

1. When move the machine, press down little the handle to make sure the cart front legs leave the ground.
2. Turn on the power switch to let the machine run for 1-2 minutes, please check whether the machine runs steady or not. (It need to adjust if the machine shakes strongly, the user must make sure the machine put steady and the head runs right).
3. Turn on the booster to biggest, then let the machine warm-up about 4-5 minutes. (the power higher, the heating speed quicker.)
4. Put one spoon clean granulated sugar into the central of running head.
5. The candy floss will get out after 30 seconds, then use a bamboo stick or other related object to stick the candy floss, revolve follow the inside of the pan. (the bamboo stick need clean with wet cloth)
6. After finishing the candy floss, please don't stop the machine at once, clean the turning dish with water （keep the head running then put little water into the inlet）, turn off the switch, then sweep the head with soft cloth. If you want more candy floss, just repeat the above steps is ok.

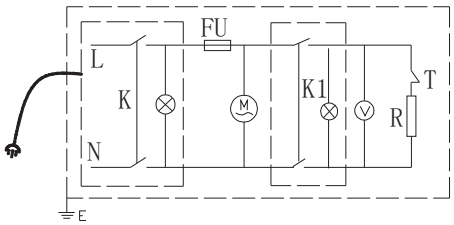
6. Notes

1. Minor are forbidden to use this machine.
2. Have to use electrical outlet with ground line. Keep the cable away from the heat; Don't immerse the cable, electrical plug and the machine into water or other liquids; Don't use the broken cable, electrical outlet and plug.
3. Install the heating head and pan correctly, then put into the plug. Turn off the power switch when stop working, move the pan and clean it with water.
4. Don't touch the surface of the heat and heating head when working, and don't put the hand into the pan if still sugar inside, in case of being burnt, and also don't move machine when working.
5. Do not touch with plug, electric cable when they are moistened by water, in case of being shocked by electricity.
6. The temporary piece rate of electric motor of is 80%, please avoid the long time continuous working as to prolong the service life of the electric motor, it should pause for 20 minutes after working continuously for an hour.

7. No matter clean the machine, or maintain it, it should close power supply, and pull out electrical plug firstly; Disallow this machine empty running for long hours.

8. don’t use detergent when sweeping, in case of the detergent left on the machine result in a pollution. It also can't be washed with water directly, for this may moisten the electric spare parts and damage the machine.
9. If the heating head doesn’t run, please turn off the power switch, clean the burnt sugar inside with soft cloth.

7. Electrical date



L----------	Copper sheathed cable	T----------	Temperature limiter
M----------	80W Ac motor	V----------	0~300V Ac voltage meter
Fu---------	Tubular fuse	R----------	1000W heating plate
K----------	Main switch	K1----------	Heating switch

8. Spare parts list

No.	Name	Quantity	Remark	No.	Name	Quantity	Remark
1	Wheel	2 pieces		11	Screw	8 pieces	M4X12
2	Feet pipe	2 pieces		12	Nut	8 pieces	M4
3	Wheel feet pipe	2 pieces		13	Screw	4 pieces	M5X16
4	Beam	3 pieces		14	Support plate	2 pieces	
5	Handle block	1 set		15	Screw	6 pieces	M5X30
6	Handle pipe	1 piece		16	Sugar spoon	1 pieces	
7	Ring	2 pieces		17	wheel axes	1 pieces	
8	Wrench	1 piece		18	wheel screw	2 pieces	M12X70
9	Screw	8 pieces	M5X8	19	Wheel cover	2 pieces	
10	Nut	8 pieces	M4	20	belt	1 pieces	

SUIKERSPIN MACHINE

Gebruikers handleiding

7455.0800/ 0805

Gelieve de handleiding te lezen voor gebruik

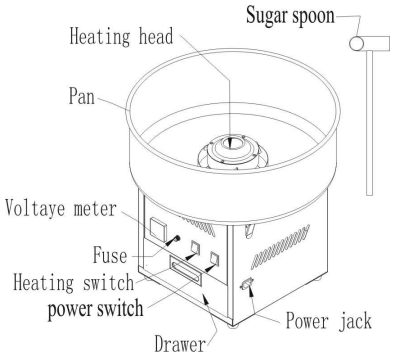
1. Korte inleiding

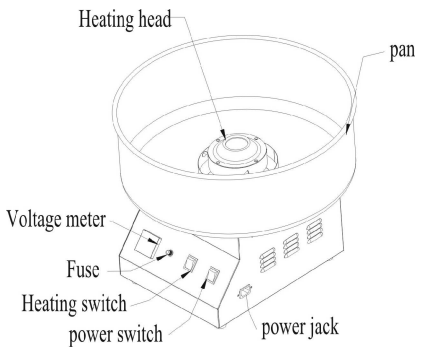
De macine welke voornamelijk suiker gebruikt kan diverse smaak en kleuren suikerspin maken. Niet alleen de eenvoudige witte/ naturel suikerspin maar zeer veel verschillende kleuren als rood, geel, groen en smaken als aardbei, perzik, watermeloen en mango zijn te maken met dit apparaat. Het zal niet alleen gezond zijn maar ook heerlijk van smaak.

2. Hoofd parameter

Model	7455.0800	7455.0805
Afm.	720X720x500mm.	520X520x500mm.
Verwarm vermogen	1000Watt	1000Watt
Motor vermogen	80Watt	80Watt
Volt	230V./ 110V.	230V./ 110V.
Freq.	50Hz./ 60Hz.	50Hz./ 60Hz.
Opstarten	1/ 30sec.	1/ 30sec.

3. Bouw machine





4. Voorbereiding

1. Gelieve de handleiding goed door te lezen voor gebruik, ken de bouw van de machine, prestaties, onderdelen en veiligheids voorschriften. Alleen dan kan er goed gebruik van de machine gemaakt worden.
2. Na de machine uit de verpakking gehaald te hebben, de losse onderdelen op de juiste plaats monteren.
3. De gebruiker dinet eerst de kop en de pan schoon te maken, na schoonmaken met een zachte doek de kom droog wrijven. Eventueel overgebleven vocht zal bij gebruik verdwijnen.
4. Machine moet op stabiele/ solide ondergrond geplaatst worden op gepaste afstand van de vloer.
5. Voor de machine aangezet wordt, moet de gebruiker controleren of het elektrische voltage gelijk is aan het voltage van de machine, of het stopcontact voldoet aan de veiligheids standaard.

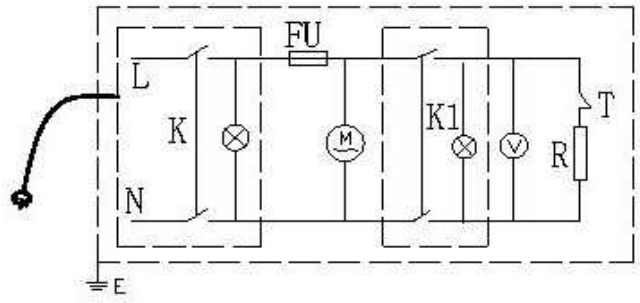
5. Gebruiksaanwijzing

1. Bij bevestiging van de kom zorg er zeker van dat de clips naar bendedn omgezet zijn.
2. Zet de aan/ uitschakelaar aan en laat de machine 2-3 minuten draaien. Zorg ervoor dat u goed in de gaten houdt of de machine “steady” draait of niet. (eventueel aanpassen bij teveel trillen van de machine) De kop draait rechtsom.
3. Zet de “booster” op maximaal en laat de machine 4-5 minuten draaien. (hoe hoger het lektrisch vermogen ter plaatse, des te sneller warm)
4. Voeg 1 lepel suikerspin granulaat in de ronddraainde kop.
5. De “spin” zal binnen 30 seconden verschijnen, gebruik een houten stokje of iets dergelijks en roer deze door de kom.
6. Na gebruik de machine niet in een keer uitzetten, een kleine hoeveelheid water in de kop gieten (niet teveel!), machine uitzetten en vervolgens met een zachte doek schoonvegen tot de kop stil staat.

6. Opmerkingen

1. Minderjarigen is het verboden de machine te bedienen.
2. Voeding suikerspin apparaat dient geaard te zijn. Stekker, kabel en apparaat mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.
3. Monteer eerst de verwarme kop en pan alvorens de stekker in het stopcontact te doen. Wanneer suikerspinmachine niet in gebruik, schakelaar op uit zetten. Verwijder de pan voor schoonmaken, maak deze schoon met water en droog deze vervolgens.
4. Bij in gebruik apparaat, niet met hand aan verwarmde kop zitten, hand niet in de pan met suiker stoppen, dit om verbradingen aan handen te voorkomen. Tevens apparaat niet verplaatsen bij in gebruik.
5. In geval van contact met water bij de stekker of kabel niet aan apparaat komen i.v.m. schok door elektriciteit.
6. Om defecten te voorkomen aan de motor en de levensduur te verlengen dient u na ieder uur continu draaien de machine 20min. uit te zetten.
7. Bij reinigen of technisch onderhoud aan de machine dient u de machine ten ale tijden uit te schakelen, dat wil zeggen de stekker uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de machine niet uren leeg draait.
8. Het reinogen van de kom en delen van de machine moet gedoseerd met water gebeuren, geen reinigingsmiddelen! Bij overmatig gebruik water kan dit de onderdelen aantasten en voor defecten zorgen.
9. Wanneer de kop niet verwarmd en de “spin” komt niet uit de kop, machine uitschakelen (stekker uit stopcontact) en met een vochtige zachte doek de kop extra reinigen zodat het suiker verdwijnt en de kop weer vrij is.

7. Aansluitschema



L = Koperen aansluitkabel	T = Temperatuur begrenser
M = 80W. Motor	V = Volt meter
Fu = Zekering	R = Verwarmings element
K = Hoofdschakelaar	k1 = Verwarm schakelaar

MACHINE À BARBES À PAPA

Manuel d'utilisation

7455.0800/ 0805

Veuillez lire le mode d'emploi avant utilisation

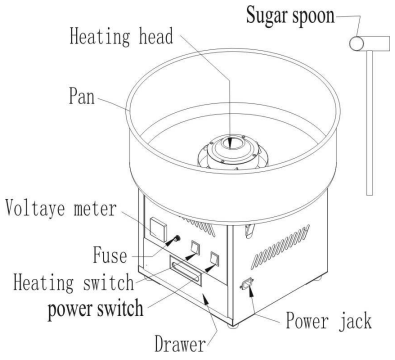
1. Brève introduction

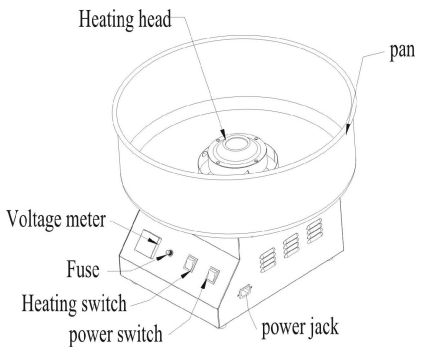
La machine qui utilise voornamelijk le sucre, peut faire des barbes à papa de différentes saveurs et couleurs. Non seulement des barbes à papa tout simplement blanches / naturelles, mais de nombreuses couleurs très différentes, telles que le rouge, le jaune, le vert et des saveurs comme la fraise, la pêche, la pastèque et la mangue peuvent également être obtenues avec cet appareil. Elles ne seront pas uniquement saines, mais aussi délicieuses.

2. Paramètres principaux

Modèle	7455.0800	7455.0805
Dim.	720X720x500mm.	520X520x500mm.
Capacité de chauffage	1000Watt	1000Watt
Puissance moteur	80Watt	80Watt
Volt	230V./ 110V.	230V./ 110V.
Fréq.	50Hz./ 60Hz.	50Hz./ 60Hz.
Démarrage	1/ 30sec.	1/ 30sec.

3. Machine de chantier





4. Préparation

1. Veuillez bien lire le mode d'emploi avant utilisation, connaissez bien la conception de la machine, les prestations, les pièces, ainsi que les consignes de sécurité. La machine ne peut être utilisée correctement qu'une fois que vous aurez fait cela.
2. Une fois que la machine a été retirée de l'emballage, montez les pièces détachées au bon endroit.
3. L'utilisateur doit d'abord nettoyer la cuve et la marmite. Une fois que vous les avez nettoyées à l'aide d'un chiffon doux, essuyez-les bien. L'humidité restante disparaîtra lors de l'utilisation.
4. La machine doit être placée sur une surface stable / solide à une bonne distance du sol.
5. Avant d'allumer la machine, l'utilisateur doit contrôler si la tension électrique est identique à la tension de la machine, et si la prise de courant répond aux normes de sécurité.

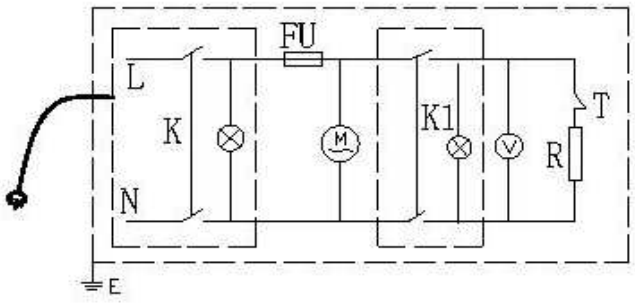
5. Consignes d'utilisation

1. Lors de l'installation de la cuve, assurez-vous que les accroches en-dessous soient correctement fixées.
2. Appuyez sur l'interrupteur et laissez tourner la machine pendant 2 à 3 minutes. Gardez un œil sur la machine afin de vérifier si elle tourne en restant "stable" ou non. (faites éveltuellement quelques ajustements si la machine vibre de manière excessive) La cuve tourne dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Mettez le "booster" en position maximale et laissez tourner la machine pendant 4 à 5 minutes. (plus la tension électrique sera élevée, plus elle chauffera rapidement)
4. Ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre en poudre dans la cuve en train de tourner.
5. La "barbe" apparaîtra en 30 secondes, prenez un bout de bois ou quelque chose de similaire et mélangez-la dans la cuve.
6. Après avoir utilisé la machine n'éteignez pas en une seule fois, versez une petite quantité d'eau dans la cuve (pas trop!), éteignez la machine et nettoyez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux jusqu'à ce que la cuve soit propre.

6. Remarques

1. Les mineurs n'ont pas le droit de se servir de la machine.
2. L'alimentation de la machine à barbes à papa doit être reliée à la terre. La prise, le câble et l'appareil ne doivent pas être en contact avec l'eau ou d'autres liquides.
3. Montez tout d'abord la cuve de préchauffage et la marmite avant de mettre la prise dans la prise de courant. Lorsque la machine à barbe à papa n'est pas utilisée, éteignez l'interrupteur. Enlevez la marmite pour la nettoyer, effectuez ces nettoyages avec de l'eau, puis essuyez-la.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne mettez pas votre main sur la tasse de préchauffage, ne laissez pas votre main dans la marmite avec le sucre, afin d'éviter les brûlures aux mains. Et ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
5. En cas de contact avec l'eau de la prise ou du câble, ne vous approchez pas de l'appareil à cause du risque d'électrocution.
6. Pour prévenir les défauts au moteur et prolonger la durée de vie, vous devez, après avoir utilisé la machine en continu pendant une heure, éteindre la machine pendant 20min.
7. En cas de nettoyage ou d'un entretien technique sur la machine, vous devez toujours débrancher la machine, ce qui signifie retirer la fiche de la prise de courant. Assurez-vous que la machine ne tourne pas à vide pendant des heures.
8. Les nettoyages de la cuve et des pièces de la machine doivent être effectués à l'eau, sans aucun produit de nettoyage! Si vous utilisez trop d'eau, cela peut attaquer les pièces et provoquer des défauts.
9. Lorsque la cuve ne chauffe pas et la “barbe” ne sort pas de la cuve, éteignez la machine (débranchez la fiche de la prise de courant) et nettoyez bien la cuve à l'aide d'un chiffon humide afin que le sucre disparraisse et que la tasse n'en retienne plus.

7. Schémas de raccordement



L = Câble de raccordement en cuivre
M = Moteur 80W.
Fu = Fusible
K = Disjoncteur
T = Limitateur de température
V = Tensiomètrer
R = Élément de chauffage
k1 = Commutateur de préchauffage

ZUCKERWATTEMASCHINE

Bedienungsanleitung

7455.0800/ 0805

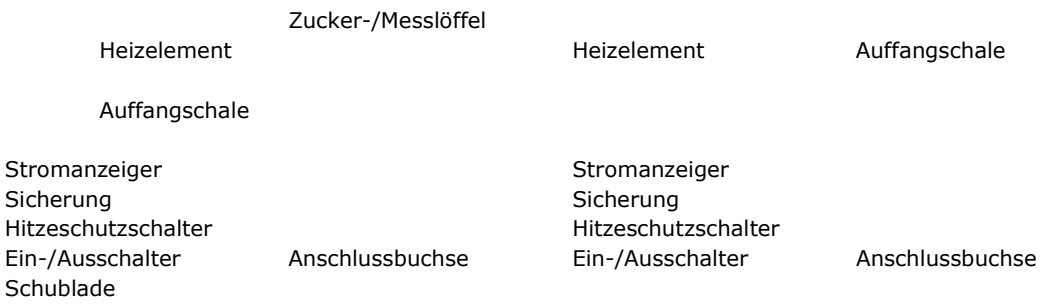
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch aufmerksam

1. **Kurzbeschreibung**
   Mit dieser Maschine, die hauptsächlich mit Zucker befüllt wird, kann Zuckerwatte in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben herstellt werden. Mit diesem Gerät kann neben der einfachen, weißen /herkömmlichen Zuckerwatte auch Zuckerwatte in vielen verschiedenen Farben, wie beispielsweise rote, gelbe und grüne Zuckerwatte in mehreren Geschmacksrichtungen wie beispielsweise Erdbeer-, Pfirsich-, Wassermelonen- oder Mangogeschmack hergestellt werden. Dies ist nicht nur gesund, sondern schmeckt auch fantastisch.
2. **Hauptleistungsmerkmale**

Modell	7455.0800	7455.0805
Abmessungen	720X720x500mm	520X520x500mm
Wärmeleistung	1000Watt	1000Watt
Motorleistung	80Watt	80Watt
Spannung	230V /110V	230V /110V
Frequenz	50Hz. /60Hz.	50Hz. /60Hz.
Einschalten	1 /30Sek.	1 /30Sek.

3. **Gerätebeschreibung**

[Translator's note: I was not able to write in the illustration, so please find the translation below]



4. Vorbereitung

1. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Es empfiehlt sich, die Bauweise, das Leistungsvermögen und die Bauteile der Maschine sowie die Sicherheitsvorschriften gut zu kennen. Nur dann ist ein sachgerechter Umgang mit der Maschine möglich.
2. Montieren Sie die beweglichen Teile an die jeweils vorgesehenen Stellen, nachdem Sie die Maschine aus der Verpackung geholt haben.
3. Spülen Sie zuerst den Spinnkopf und die Auffangschale ab und reiben Sie die Teile dann mit einem weichen Tuch trocken. Mögliche Feuchtigkeit verschwindet bei Gebrauch.
4. Die Maschine muss auf einem stabilen und ebenen Untergrund und in ausreichender Entfernung zum Boden stehen.
5. Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme bzw. Einschalten der Maschine, ob die elektrische Spannung der Betriebsspannung der Maschine entspricht und ob die Steckdose die Sicherheitsvorschriften erfüllt.

5. Bedienungsanleitung

1. Stellen Sie beim Befestigen der Auffangschale sicher, dass die Clipschellen nach unten zeigen.
2. Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter und lassen Sie die Maschine 2-3 Minuten laufen. Achten Sie darauf, dass die Maschine gleichmäßig läuft (passen Sie die Maschine gegebenenfalls an, wenn sie zu stark vibriert). Der Spinnkopf dreht sich rechtsherum.
3. Wählen Sie die maximale Betriebsstufe und lassen Sie die Maschine 4-5 Minuten laufen (je stärker die Stromversorgung vor Ort, umso schneller ist die Maschine warm).
4. Geben Sie 1 Messlöffel Zucker in den sich drehenden Spinnkopf.

5. Die Zuckerwattefäden werden innerhalb von 30 Sekunden ausgeworfen. Fahren Sie mit einem Holzstäbchen oder dgl. durch die Auffangschale.
6. Schalten Sie die Maschine nach Gebrauch nicht sofort aus, sondern gießen Sie etwas Wasser (nicht zu viel) über den Spinnkopf, schalten Sie erst dann die Maschine aus und säubern Sie das Innere mit einem weichen Tuch, bis der Spinnkopf sich nicht mehr dreht.

6. Bemerkungen

1. Die Bedienung dieser Maschine ist Minderjährigen untersagt.
2. Die Stromversorgung für diese Zuckerwattemaschine muss geerdet sein. Netzstecker, Netzkabel und Gerät dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
3. Montieren Sie zuerst den Spinnkopf und die Auffangwanne, bevor Sie den Stecker an die Steckdose anschließen. Schalten Sie den Schalter aus, wenn die Zuckerwattemaschine nicht benötigt wird. Nehmen Sie die Auffangschale ab, reinigen Sie diese mit Wasser und reiben Sie sie dann trocken.
4. Berühren Sie nicht mit der Hand den heißen Spinnkopf, während die Maschine in Gebrauch ist und fassen Sie nicht mit der Hand in die mit Zucker gefüllte Auffangschale, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden. Bewegen Sie die Maschine ferner nicht von der Stelle, wenn sie in Betrieb ist.
5. Berühren Sie bei Kontakt von Wasser mit dem Netzstecker oder Stromkabel auf keinen Fall das Gerät wegen Stromschlaggefahr.
6. Schalten Sie nach einstündigem ununterbrochenem Betrieb die Maschine für 20 Minuten aus, um Schäden am Motor zu vermeiden und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
7. Schalten Sie vor der Reinigung oder technischen Wartung stets die Maschine aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass die Maschine nicht über Stunden hinweg unnötig eingeschaltet ist.
8. Bei der Reinigung der Schale, des Gehäuses und der Einzelkomponenten der Maschine darf nur mäßig viel Wasser verwendet werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel! Wird zu viel Wasser verwendet, kann möglicherweise die Funktionstüchtigkeit einzelner Maschinenkomponenten beeinträchtigt und die Maschine beschädigt werden.
9. Schalten Sie die Maschine aus, wenn der Spinnkopf nicht warm wird und keine Zuckerwattefäden ausgeworfen werden (ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Dose). Reinigen Sie in diesem Falle mit einem feuchten, weichen Tuch den Spinnkopf

nochmals extra, sodass der darauf befindliche Zucker entfernt wird und der Spinnkopf wieder sauber ist.

7. **Schaltplan**

L = Kupferkabel
M = 80W-Motor
Fu = Sicherung
K = Hauptschalter
T = Temperaturbegrenzer
V = Stromanzeiger
R = Heizelement
k1 = Wärmeschalter